

Geflügel Rezepte

Geflügelsalat Mit Reis Und Curry

Gattung: Geflügel, Hähnchen, Picknick, Salat, Grillen, Party, Geburtstag

250 g	Reis	1	Gewürzgurke
	Salzwasser	1	Stengel Staudensellerie
1	gebratene Hähnchen (1200g)	1/2 Pack.	eingelegter roter Paprika
2	kleine Zwiebeln	250 g	Mayonnaise
1	Essl. Currypulver	2	Essl. Crème fraîche
2	Essl. Weinessig		Salz
3	Essl. Öl		gem. Pfeffer

Den Reis im sprudelnden Salzwasser körnig kochen, auf ein Sieb geben und abtropfen lassen. Das Hähnchen häuten, Fleisch von den Knochen lösen und in Würfel schneiden. Zum Reis geben. Die Zwiebeln würfeln und mit Curry, Essig und Öl verrühren.

Über die Reis-Geflügelzutaten geben und durchschwenken. Zugedeckt 30 Minuten stehen lassen. Staudensellerie putzen und im kochenden Salzwasser kurz blanchieren und in feine Streifen schneiden. Abgekühlt zum Salat geben.

Die Gewürzgurke in Streifen schneiden und ebenfalls mit dem Paprika zum Salat geben. Die Mayonnaise mit der Crème fraîche und etwas Pfeffer verrühren und den Salat damit anmachen. Abschmecken, eventuell nachwürzen.

Den Salat in eine verschließbare Picknickschüssel geben.

Dazu passen frische Brötchen oder Weißbrot, sowie trockener Wein, Säfte etc.